REVUE DE VITICULTURE

LES DEPERISSEMENTS DE VIGNE DANS L'YONNE (1)

Les vignerons de l'Yonne ont été très émus, depuis plusieurs années, par des cas de dépérissements de certaines parcelles de vignes dans le beau vignoble de Saint-Bris-le-Vineux, situé en coteaux admirablement exposés et sur terrains calcaires du Kimméridjien, soumis parfois à une sécheresse intense. Bien des avis sur la cause de ces dépérissements ont été exprimés et ont donné lieu à des conclusions souvent contradictoires.

La Société vigneronne de l'Yonne nous avait demandé, il y a deux ans, d'aller étudier sur place ces cas de dépérissements et de trancher, si possible, cette question si discutée dans ses réunions.

En octobre 1932 et 1933, une étude fut faite sur les lieux, après préparation et fixation des divers postes d'examen par M. Eugène Rousseaux (2), directeur de la Station agronomique de l'Yonne ; nous en donnons les résultats.

Ces dépérissements avaient partout l'aspect caractéristique des taches phylloxériques : dépression centrale, s'irradiant autour du premier cep atteint et finissant, sur les bords de la cuvette, par des souches moins atteintes. Les taches phylloxériques, ainsi que nous l'ont montré de nombreux ravalements faits sur le porte-greffe au-dessous du greffon, n'ont été constatées que sur certains porte-greffes, tous franco-américains : les plus nombreux sur 1202 (Mourvèdre × Rupestris), puis sur Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, Gamay-Couderc, Bourrisquou × Rupestris 93-5 ; jamais sur Américains purs (Rupestris du Lot) ni sur hybrides Américo × Américains (Riparia × Rupestris 3309, Berlandieri × Riparia 420, etc...), ces deux derniers groupes de porte-greffes souvent par parcelles intercalées avec les premiers.

Nous insistons sur le fait que les rejets qui ont pu pousser sur les porte-greffes dépérissants étaient surtout des rejets de 1202 ; donc pas d'hésitation sur la nature du porte-greffe. L'examen des racines, dans toutes les fosses, a corroboré le diagnostic basé sur l'aspect caractéristique des taches : ces racines avaient toutes, à l'extrémité de leurs radicelles, des nodosités phylloxériques pourries ou desséchées ; les radicelles et les jeunes racines, même âgées de 2 et 3 ans, étaient pourvues d'abondantes tubérosités, la plupart nécrosées et quelques-unes encore intactes. Certaines grosses racines étaient entièrement altérées et sèches.

Il n'y a donc aucun doute : les dépressions du vignoble de Saint-Bris, partout où nous les avons étudiées, avaient été provoquées par l'action du Phylloxéra.

(1) Communication à l'Académie d'agriculture, séance du 6 décembre 1933.
(2) M. Eugène Rousseaux a publié dans cette même *Revue* l'étude d'ensemble qu'il avait présentée à la Société vigneronne les 24 avril et 3 juillet 1932.

Le fait qui avait surpris les vignerons de Saint-Bris dont certains ne pouvaient admettre la non résistance phylloxérique du 1202 (à tel point qu'ils en étaient arrivés à nier l'authenticité du porte-greffe), est explicable. En effet, bien des viticulteurs et des pépiniéristes ont hautement affirmé, après leur obtention, la résistance au Phylloxéra du Mourvèdre × Rupestris 1202, de l'Aramon × Rupestris n° 1 et de plusieurs autres Franco-Américains. Depuis une trentaine d'années, ces affirmations ont été contredites dans d'assez nombreux cas. On a d'abord constaté le dépérissement phylloxérique et la mort dans des pays chauds et secs : d'abord en Espagne, ensuite en Algérie et dans le Sud de la France. Mais on a longtemps pensé, non sans raison, que sous des climats moins phylloxérants ou dans des terrains légèrement humides, moins favorables à l'insecte, la résistance phylloxérique de tous ces Franco-Américains serait suffisante pour asseoir une reconstitution avec toutes garanties.

On supposait, surtout, que les vignobles à la limite de la culture de la vigne (Yonne, Champagne, Alsace) trouveraient dans ces Franco × Américains une résistance suffisante, sauf dans des conditions particulières et rarement réalisées. Or, ces conditions (chaleur, sécheresse) ont été celles où le vignoble de Saint-Bris s'est trouvé placé, ces dernières années, et c'est pour cela que les vignes jeunes, greffées sur 1202, par exemple, à système radiculaire moins abondant et moins disséminé dans le sous-sol, ont été plus sensibles à l'action de l'insecte et ont dépéri plus rapidement.

Il semblerait donc que les Franco × Rupestris tels que le Mourvèdre × Rupestris 1202 et l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1 sont à la limite extrême de leur pouvoir de résistance dans l'Yonne aussi bien qu'en Champagne et en Alsace, où quelques cas de dépérissement ont été aussi notés. Et il s'ensuit qu'avec des années chaudes et sèches successives, ces porte-greffes ne peuvent offrir aucune garantie de résistance pour l'avenir du vignoble, et qu'il faut y renoncer dans toute création de nouvelles vignes, même dans ces régions. Les vignobles existants et peuplés par ces porte-greffes pourraient cependant être défendus par l'emploi du sulfure de carbone, dans le cas où l'on aurait intérêt à maintenir des vignes âgées, productrices des vins ayant le maximum de qualité, jusqu'au moment de leur épuisement, où elles seraient remplacées par des vignes sur porte-greffes résistants Américo × Américains ou Américains purs, porte-greffes qui existent actuellement.

Le cas qui a tant surpris les vignerons de Saint-Bris, de la non résistance du 1202 Mourvèdre × Rupestris, est-il si étrange ? Non, au point de vue pratique et réel puisque son dépérissement phylloxérique n'est plus niable et qu'il est d'autant plus rapide qu'on le cultive sous un climat plus chaud et plus sec ; non, aussi, au point de vue théorique, et génétique et cela comme pour les Franco × Américains. D'ailleurs, la non résistance phylloxérique du 1202, l'un de nous l'avait mise en doute dès son origine, de même que celle des Franco × Américains. Une seule exception avait été signalée, pour le 41 B (Chasselas × Berlandieri) qui a les caractères ampélographiques du Berlandieri presque pur et, même, quelques doutes avaient été émis pour cette variété, sur les racines de la-

quelle quelques tubérosités avaient été constatées. Jusqu'ici, il semble bien que le 41 B n'ait encore jamais marqué de signes d'affaiblissement phylloxérique dans les vignobles situés à la limite nord de la culture de la vigne.

Ces faits ne sont pas surprenants. Les lois de l'hérédité et de l'hybridation sont invariables ; en unissant une vigne très résistante à une vigne qui ne l'est pas, on doit à priori et mathématiquement, obtenir dans l'hybride une résistance égale à 50 % de celle du parent résistant. Il est vrai que dans l'union par hybridation des formes de vignes, on peut, accidentellement avoir des unions diversement proportionnelles et il se peut que le hasard fixe, sur certains hybrides, la prédominance du caractère de l'Américain résistant. On croyait que le fait s'était produit pour 1202 ; il n'en a rien été. La résistance plus forte se serait, par hasard, fixée dans le 41 B ; cela se peut, mais un doute subsiste, car la non résistance ou la résistance seulement partielle de tous les Franco-Américains sans exception, est bien démontrée aujourd'hui dans la culture.

De sorte que la conclusion pratique qui s'impose et que l'un de nous a affirmée avec preuves à l'appui depuis longtemps, est qu'il faut avoir recours, avant tout, pour assurer l'avenir du vignoble, aux porte-greffes les plus hautement résistants. Or, cette haute résistance est l'apanage de la plupart des espèces américaines pures ou des hybrides obtenus par croisement entre elles (Américo × Américains).

Cette conclusion, qui a forme d'axiome, a été vérifiée dans le monde entier, par les faits, et nous concluons, pour tous les viticulteurs, à l'abandon des Gamay Couderc, des 1202, des Aramon × Rupestris, des Bourrisquou × Rupestris, etc... Seul le 41 B (Chasselas × Berlandieri) pourrait encore être employé dans les parcelles les plus calcaires du vignoble, en attendant, même, que celui-ci puisse être remplacé sinon par du Berlandieri pur (de reprise très difficile au bouturage), du moins par des porte-greffes en cours d'étude dans lesquels l'influence du sang Berlandieri aura été accumulée plusieurs fois par des croisements successifs.

Mais, en dehors des parcelles extra-calcaires où Berlandieri pur (Berlandieri-Rességuier n° 2, Berlandieri Lafont n° 9, Berlandieri Rességuier n° 1) ou 41 B sont nécessaires, la plupart des terres de Saint-Bris supporteraient les hybrides Américo-Américains de Berlandieri. Nous préférerions, pour ces terres qui ne dépassent pas 40 % de calcaire Kimméridjien un peu marneux, les Berlandieri × Riparia ou mieux les Riparia × Berlandieri, aux hybrides de la même espèce, croisés par le Rupestris. Les greffons français mûrissent mieux et acquièrent plus de qualité et même plus de quantité sur les hybrides de Riparia et de Berlandieri que sur ceux de Berlandieri et de Rupestris. Parmi les hybrides de Riparia et de Berlandieri, on peut choisir facilement, dans une gamme assez importante, tels que 420 A ou 420 B, 161-49, 261-50, 33 E, 34 E, 157-11, notamment.

Nous avons signalé aux viticulteurs de l'Yonne, car certains nous ont manifesté leur appréhension, que les hybrides de Berlandieri ne prennent leur beau développement ou leur belle vigueur qu'à la troisième ou quatrième année de

leur plantation. C'est ce qui a incité certains d'entre eux à leur préférer le 1202, à cause de sa grande vigueur pendant les premières années, vigueur excessive parfois, cause de Coulure, de moindre fructification, de maturité plus tardive et de moindre qualité.

La taille qu'on a définitivement adoptée dans l'Yonne rappelle la taille en double Guyot, avec longs bois et coursons des deux côtés de la tige principale, porteurs et coursons palissés sur fils de fer. La vigne, en vieillissant, allonge beaucoup ses deux bras, et, au bout d'un certain nombre d'années, on doit procéder à de forts ravalements pour les raccourcir, ravalements qui laissent des plaies de taille parfois très étendues ; par ces plaies de taille pénètrent, dans l'intérieur des bras, divers parasites dont un, bien connu, l'Esca, détermine assez rapidement, après la douzième année de plantation, la mort brusque ou progressive de la plante, et une autre, *maladie de la moelle*, actuellement à l'étude, qui est souvent cause d'une forme de la maladie du Court-noué. Ces parasites pénètrent, par les plaies de taille, jusqu'au centre du tronc, et peuvent compléter et hâter l'action du Phylloxéra.

Il sera bon, lorsqu'on se trouvera dans l'obligation de faire ces ravalements, lorsque les vignes atteindront de 10 à 15 ans, de désinfecter les plaies de taille, en y pulvérisant des solutions d'arsenites alcalins, qui se sont montrés nettement efficaces contre ces maladies.

*
* *

En somme, les dépérissements constatés, qui se sont étendus ces trois dernières années, d'ailleurs anormales (gelées et sécheresse), mais qui ne représentent que des cas isolés et limités, sont bien d'origine phylloxérique, et dus à la résistance insuffisante, dans ces conditions anormales, des porte-greffes Franco × Rupestris : 1202, Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, Gamay Couderc (Colombeau × Rupestris) ou Bourrisquou × Rupestris 93-5. A la rigueur, des traitements au sulfure de carbone permettront de prolonger les vignes fléchissantes, tout au moins jusqu'au moment où les vignes de remplacement, établies sur Américo × Américains et de préférence sur Hybrides de Riparia et de Berlandieri, entreront en production.

P. Viala et P. Marsais.

LA STABILISATION DES VINS FAITS (1)

III. — Résultats pratiques obtenus avec des vins faits

Ainsi que nous l'avons déjà indiqué, notre programme d'études comprenait, avant toute autre chose, l'étude de l'action de l'appareil Matzka sur les vins susceptibles d'être altérés par des fermentations secondaires : fermentation alcoolique secondaire, fermentation acétique, tourne, casse, etc...

Nos essais ont donc porté essentiellement sur ces diverses catégories de vins.

(1) Voir *Revue*, n° 2057, page 337.

A) *Traitement de vins susceptibles de fermentation alcoolique secondaire*

On sait que la plupart des vins non additionnés d'antiseptiques (acide sulfureux, notamment), et contenant une proportion notable de sucre restant (10 à 30 gr.) ainsi que des levures vivantes, ont tendance, sous l'influence de ces dernières, à refermenter. Cette fermentation secondaire peut se produire après un temps plus ou moins long, à la suite de la fermentation primaire ; elle peut prolonger en quelque sorte la fermentation primaire — ou, au contraire, ne se produire qu'au printemps ou à l'été suivants. On comprend l'inconvénient que présente cette fermentation secondaire : transformation du vin en vin mousseux ou pétillant (par dissolution dans le vin du gaz carbonique qui se produit), et surtout transformation d'un vin doux en vin sec. L'addition de gaz acide sulfureux arrête bien ou prévient ce phénomène, mais la dose nécessaire, à ajouter par portions renouvelées, est alors tellement élevée que la qualité du vin en souffre : il y a parfois formation de composés soufrés d'odeur et de goût désagréables (goûts de mercaptans), de plus la présence, dans le vin, de gaz sulfureux rend ce dernier difficilement supportable pour les organismes délicats qui les ingèrent.

On a donc essayé depuis longtemps de remédier à cet état de choses en détruisant la cause de cette refermentation, c'est-à-dire en tuant ou en paralysant les levures contenues dans le vin. La pasteurisation, en bouteille, ou à l'air libre, aux environs de 60° C permet d'obtenir ce résultat — mais, lorsqu'elle n'est pas conduite avec le plus grand soin, cette opération a l'inconvénient d'altérer le vin, soit parce qu'elle détruit le bouquet, soit parce qu'elle donne un goût de cuit aux vins sucrés. La pasteurisation en bouteilles hermétiquement closes et plongées dans un bain dont la température s'élève progressivement, est le procédé, employé par la plupart des grandes maisons d'alimentation, et qui donne les meilleurs résultats. Encore n'ose-t-on pas l'appliquer aux vins fins ou de cru qui sont, à cet égard, très fragiles, et pour lesquels le chauffage en présence d'une quantité d'air plus ou moins considérable est néfaste.

Il était donc particulièrement intéressant d'essayer l'effet de l'appareil Matzka sur de tels vins. Nous nous sommes procuré des vins réalisant d'eux-mêmes le phénomène de la refermentation, ou susceptibles de le réaliser. Chez ces derniers, nous provoquions artificiellement le départ de la fermentation secondaire, par addition à la masse du vin, d'un pied de cuve en fermentation. Nous avons fait des essais sur différents types de vins :

a) Vins blancs du Postillon : degré alcoolique, 10° ; sucre restant, 20 gr.
b) Vins blancs mûtés au soufre et démûtés } caractéristiques
c) Vins de Vouvray et de Brézé, etc. } analogues.

Nous ne reviendrons pas sur la technique opératoire qui a présidé à ces essais ; nous l'avons en effet exposée en détail au chapitre précédent. Nous nous bornerons à indiquer ici les résultats pratiques.

Au point de vue de la température de traitement, il faut tenir compte d'un principe essentiel qui peut être ainsi formulé (principe établi à la suite d'expériences personnelles). « *La température mortelle ou simplement paralysante des*

levures alcooliques est fonction de la teneur en alcool du vin en expérience. Elle est d'autant plus faible que le degré alcoolique du vin est élevé. Sans pouvoir fixer cette relation par une formule, on peut dire qu'en moyenne, à une augmentation de 1°5 de la teneur en alcool correspond une diminution de 1° centigrade de la température mortelle. »

Ainsi formulé, ce principe permet de fixer la température de traitement pour un vin déterminé dont on connaît l'analyse chimique, sachant que la température de traitement d'un vin de 10°, est située au-dessus de 50° (entre 50 et 52°), pour un vin de 8° elle serait environ de 55°. D'une manière générale et pour englober tous les cas qui peuvent se présenter, il paraît prudent de fixer cette température à 55°. A cette température, en présence de l'alcool du vin, toutes les levures sont sinon détruites, du moins définitivement paralysées.

N. B. — (Lorsque nous indiquons une température de traitement à l'appareil Matzka, nous entendons la température maxima à laquelle est soumis le liquide en expérience. Cette température se trouve être sensiblement la température de sortie du liquide, au sommet du tube stérilisateur.)

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, des essais comparatifs de pasteurisation ont été effectués en même temps que les essais de traitement à l'appareil Matzka, et, du point de vue thermique, aucune différence n'a pu être décelée en faveur du traitement Matzka. La température de traitement que nous indiquons comme nécessaire à l'obtention d'un résultat satisfaisant (55°) se trouve être d'ailleurs la température de pasteurisation adoptée par plusieurs grandes maisons d'alimentation (Les vins du Postillon, par exemple) pour la pasteurisation en bouteilles (température du vin au centre de la bouteille).

La température ayant été fixée approximativement, reste à savoir maintenant si le traitement des vins susceptibles ou atteints de fermentation secondaire, doit être préventif ou curatif. Un double avantage semble devoir faire préférer le traitement préventif.

a) Tout d'abord les levures vivantes, mais se trouvant à l'état de vie ralentie, sont plus faciles à détruire que celles qui se multiplient et bourgeonnent activement. Les chiffres donnés précédemment concernent presque toujours le cas de levures en pleine activité : ils ont été conservés à titre de prudence pour la destruction des levures à l'état de vie ralentie. Mais la sécurité et l'efficacité du traitement seront d'autant plus grandes que l'organisme à détruire présentera une vitalité réduite et se trouvera ainsi en état de moindre résistance.

b) Techniquement parlant, l'opération de la stabilisation présente d'assez grandes difficultés si l'on s'adresse à un vin en état de refermentation active. En effet, il est nécessaire de filtrer le vin avant le traitement, car la fermentation a pour effet de le troubler et de provoquer la formation d'un dépôt de levures. En second lieu, la formation de gaz carbonique au sein du liquide donne lieu, sous l'influence du chauffage dans un espace clos, à des dégagements gazeux qui peuvent empêcher la circulation du liquide dans l'appareil et compromettre le résultat du traitement. Enfin, le but de la stabilisation étant, essentiellement, de conserver au vin le sucre restant qu'il contient, il ne faut pas

attendre pour le stabiliser qu'une partie de ce sucre ait été consommée par la fermentation secondaire.

Ainsi, sauf dans des cas rares où on constatera une simple amorce de refermentation, le traitement préventif est à conseiller et il devra être effectué sur tous les vins non additionnés d'antiseptiques, contenant du sucre et auxquels on voudra conserver leur douceur caractéristique.

Qualité du vin traité. — La technique du traitement mise au point et le résultat capital atteint en fait, un troisième point non moins important restait à fixer concernant la qualité, l'aspect et le goût du vin traité. On peut même dire que les questions de température, de comparaison avec la pasteurisation, étant du domaine strictement théorique, n'ont, aux points de vue commercial et industriel, qu'un intérêt secondaire, alors que, seul importe au point de vue de l'œnologue et du consommateur, le résultat final, c'est-à-dire la conservation, après traitement, des qualités primitives du vin et parmi celles-ci, les plus délicates : l'arome et le bouquet.

A la suite de chaque traitement, nous avons procédé à une dégustation comparée des échantillons : témoin, traité à l'appareil Matzka et pasteurisé. De plus, pour deux catégories de vins de cru (vins de Vouvray et de Brézé) que nous avons récemment traitées, nous avons renvoyé aux propriétaires des échantillons de leurs vins après stabilisation. Nous avons eu ainsi les éléments nécessaires aux conclusions qui nous étaient demandées.

L'aspect du vin traité ne diffère pas sensiblement de celui du vin témoin, en général. Dans le cas de certains vins blancs contenant une proportion importante de SO^2, il y a eu, au cours du traitement, attaque superficielle des métaux et formation de composés métalliques qui ont produit un certain trouble dans le vin (casse cuivrique). L'argenture intérieure des robinets de cuivre et le remplacement de l'aluminium par le nickel, très peu attaquable, permettront sans doute de parer à cet inconvénient.

Le goût du vin ne semble pas altéré par le passage dans l'appareil Matzka aux températures indiquées précédemment ; les très légères modifications qui nous ont été signalées n'ont pas une grande valeur, car elles étaient souvent contradictoires et ne portaient d'ailleurs que sur des différences minimes. L'absence de contact avec l'air (contact qui se produit toujours plus ou moins dans les différents modes de pasteurisation), est la cause de la conservation à peu près intégrale des qualités organoleptiques des vins traités. Ainsi les phénomènes d'oxydation qui provoquent les goûts de cuit, de brûlé, sont évités, et c'est là sur la pasteurisation un avantage évident du procédé Matzka, sur lequel il convient d'insister et d'attirer l'attention des consommateurs ou des industriels.

B) *Traitement des vins susceptibles d'altérations diverses*

Nous avons fait également de nombreux essais sur des vins menacés d'altérations diverses (acescence, tourne, etc.) encore plus graves que la précédente, parce qu'elles s'attaquent aux principaux éléments du vin, c'est-à-dire à l'alcool, à la crème de tartre, etc...

Nous avons procédé exactement de la même manière que pour les vins atteints de refermentation alcoolique : détermination de la température mortelle du microbe ou du germe à détruire — essais de traitement — comparaison avec la pasteurisation et analyse des résultats.

Il se trouve que les conclusions données pour la première catégorie de vins sont valables pour la deuxième catégorie et que les chiffres fournis sont les mêmes dans l'un et l'autre cas. La température de 55° est également nécessaire pour assurer la destruction définitive et radicale des germes. Le traitement doit, ici aussi, être préventif et exécuté à l'apparition des premiers microbes (dont on constate la présence au microscope). Enfin, du point de vue gustatif, les échantillons traités n'ont pas montré de différences appréciables avec les échantillons témoins.

Ainsi, dans ce cas encore, s'il ne réalise pas sur les méthodes de la pasteurisation un gain thermique appréciable, le procédé Matzka permet néanmoins d'arriver à des résultats intéressants et à des conclusions très nettes, favorables à l'emploi du procédé pour la stabilisation des vins faits.

IV. — Conclusions générales

Nous n'avons pu, au cours de ces essais, prouver que l'appareil Matzka, employé dans le sens et dans le cadre de nos expériences, réalisait du point de vue strictement théorique, une différence de principe avec la méthode de stabilisation par pasteurisation employée jusqu'à ce jour. Mais nous tenons à faire remarquer, d'une part que M. Matzka avait émis sa théorie sous toutes réserves, à simple titre d'hypothèse, et en second lieu que les résultats auxquels nous espérions parvenir ne nous avaient nullement été certifiés à l'avance par lui.

Dès le principe, les résultats obtenus ont été reconnus au moins égaux à ceux que l'on aurait acquis par une pasteurisation très soignée, à la même température de traitement.

De plus, ces résultats prouvent qu'à d'autres titres, l'appareil Matzka peut présenter des avantages sur la pasteurisation industrielle, et ceci notamment au point de vue gustatif. Or, dans cette matière, seuls les résultats importent, et nous ne craignons pas d'affirmer que les résultats que nous avons enregistrés sont encourageants.

Il est fort possible qu'un appareil d'un type nouveau, augmentant l'étendue de la surface de contact avec les métaux, amplifie le phénomène spécifique de l'appareil, de manière à le rendre aisément contrôlable, et qu'on arrive grâce à lui à réaliser une stabilisation parfaite sans porter le liquide à une température aussi voisine de celle de la simple pasteurisation bien conduite.

C'est dans ce sens que devront être entrepris les essais prévus pour l'année prochaine au moyen du nouvel appareil : d'une part, essais comparatifs ayant pour but de déceler l'amélioration due au nouveau dispositif. D'autre part, extension de ces essais à l'échelle industrielle. (Traitement de grandes quantités de vins, et de qualités très différentes de ces vins.)

Ainsi arrivera-t-on sans doute à mettre au point un procédé, déjà intéressant en ce qui concerne son application aux vins faits, qui, au reste, a fait ses preuves dans d'autres domaines (jus de fruits) et susceptible, dans l'avenir, d'enrichir la Science œnologique d'une méthode nouvelle et particulièrement efficace de stabilisation des produits de la vigne.

B. Gavoty, P. Marsais,
ingénieurs agronomes.

ACTUALITÉS

Les déclarations de récolte (H. A.). — La thèse de l'Administration en ce qui concerne l'article 7 de la loi du 8 juillet 1933 (Blocage préventif) (H. A.). — Office de Bibliographie agricole — Propagande médicale pour le vin. — Fertilité (Dr Armagnac). — Piquettes et vins de sucre.

Les déclarations de récolte. — Une nouvelle tranche de déclarations de récolte de vins sera bientôt publiée, le 30 novembre étant, pour bien des départements, la limite des délais fixés par le préfet. Nous serons bientôt fixés sur l'abondance de la vendange dans les départements du Sud-Ouest et du Centre.

Le Gers a donné, en 1933, 931.300 hectolitres de vin ; le stock à la propriété est de 102.679 hectolitres. Total des disponibilités : 1.033.979 hectos contre 944.284 hectolitres en 1932.

Pour les quatre départements du Midi (Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales), les disponibilités totales sont de 26.240.372 hectolitres contre 21 millions 346.888 en 1932.

Avec l'Algérie, dont les disponibilités dépassent 17 millions d'hectolitres, cela fait plus de 43 millions d'hectolitres. Avec le Var, le Gers, dont les chiffres sont connus également, on dépasse 48 millions d'hectolitres de disponibilités.

Les oracles, dont plusieurs ont sensiblement changé d'opinion depuis deux mois, commencent à annoncer que le chiffre fatidique de 70 millions d'hectolitres sera très probablement dépassé, de 2 millions d'hectolitres peut-être, et qu'il y aura lieu à blocage. C'est notre avis, comme nos lecteurs ont pu le lire dans plusieurs de nos numéros déjà anciens. — H. A.

La thèse de l'Administration en ce qui concerne l'article 7 de la loi du 8 juillet 1933 (blocage préventif). — Le ministre du budget vient de répondre dans les termes suivants à un parlementaire.

« Vous avez bien voulu appeler mon attention sur l'interprétation administrative du premier paragraphe de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée.

Ce texte est libellé comme suit :

« Tant que les résultats des déclarations de récolte n'auront pas été publiés au *Journal officiel*, les viticulteurs récoltant plus de 400 hectolitres ne pourront expédier une quantité supérieure aux deux tiers de leur production ; cette quantité sera réduite à la moitié de la production pour les viticulteurs récoltant plus de 5.000 hectolitres. »

Mon administration a estimé que cette disposition tendait à régulariser les apports sur les marchés au début de chaque campagne, et qu'elle n'avait aucun rapport avec le blocage. La limitation des envois est donc appliquée à tous les viticulteurs, sous la seule condition de l'importance de leur récolte sans qu'il soit tenu compte, dès maintenant, des expéditions et utilisations de vins à des destinations ou pour des usages entraînant libération du blocage.

Cette interprétation ne vous apparaît pas conforme à l'esprit de la loi, notamment quant à la possibilité d'exporter les vins, de les concentrer ou de les

envoyer à l'alambic. Vous craignez que la restriction apportée dans les envois ne ralentisse ou même n'interrompe les expéditions à l'étranger et à la distillerie.

Enfin, vous redoutez qu'une gêne plus grande encore ne soit apportée à la concentration. Un viticulteur qui, récoltant plus de 5.000 hectolitres, aurait fait concentrer la moitié de sa production, n'aurait plus la possibilité — selon vous — d'en expédier la moindre partie avant la publication de la statistique de la récolte..

J'ai l'honneur de vous faire connaître que l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée prévoit une mesure de blocage mais, selon le paragraphe 2 du texte, pour que cette mesure puisse être édictée, deux conditions préjudicielles doivent être réalisées :

a) La statistique de la récolte doit avoir été publiée au *Journal officiel ;*

b) Cette publication doit avoir révélé des disponibilités excédant 70 millions d'hectolitres pour la France et l'Algérie. Ni l'une, ni l'autre de ces conditions ne se trouve actuellement remplie et l'application d'un blocage serait manifestement illégale à l'heure actuelle.

Sans doute, l'expression « blocage prévisionnel » figure au cinquième paragraphe de l'article 7. Mais cet alinéa n'était pas inséré dans le texte élaboré par la Commission des boissons, il résulte d'un amendement déposé en séance, et, si cette disposition nouvelle fixe un plafond au blocage, elle ne peut modifier le sens ou la portée de l'article 7, ni introduire dans la loi un blocage prévisionnel que celle-ci ne prévoit pas expressément et que rien ne définit.

Dès lors, puisque la limitation des envois de la propriété ne constitue pas un blocage, il n'est pas possible d'autoriser les sorties des chais au delà des proportions autorisées, ni de tenir compte, dès à présent, des expéditions et des emplois comportant libération du blocage.

La limitation des envois de vins par les viticulteurs ne peut, d'ailleurs, constituer une gêne ni pour la consommation intérieure, ni pour les exportations et pour les expéditions en distillerie ou à la concentration. D'après deux statistiques, portant sur les récoltes de 1931 et 1932, qui ont respectivement atteint, pour la France et l'Algérie, 72.511.378 et 65.948.897 hectolitres, les quantités produites se répartissent comme suit :

1. *Récolte de* 1931 :

Viticulteurs dont la récolte n'a pas dépassé 400 hectos : 40.483.889 hectos.
Viticulteurs ayant obtenus de 401 à 5.000 hectos : 22.121.106 hectos.
Viticulteurs ayant obtenu plus de 5.000 hectos : 9.906.383 hectos.
Total : 72.511.378 hectos.

2. *Récolte de* 1932 :

Viticulteurs dont la récolte n'a pas dépassé 400 hectos : 38.779.542 hectos.
Viticulteurs ayant obtenu de 401 à 5.000 hectos : 46.966.808 hectos.
Viticulteurs ayant obtenu plus de 5.000 hectos : 10.202.547 hectos.
Total : 65.948.897 hectos.

Ces deux années étaient de production moyenne : en 1932, la récolte était même nettement déficitaire dans certains départements métropolitains gros producteurs.

Si l'on avait appliqué, au cours de ces deux années, les dispositions du premier paragraphe de l'article 7, les quantités de vin disponibles pour la vente auraient atteint, avant la parution de la statistique au *Journal officiel* :

Viticulteurs n'obtenant pas plus de 400 hectos : totalité de la production, 1931 : 40.483.689 hectos ; 1932, 38.779.542 hectos.

Viticulteurs obtenant de 401 à 5.000 hectos : deux tiers de la production, 1931, 14.747.404 hectos ; 1932, 11.311.205 hectos.

Viticulteurs obtenant plus de 5.000 hectos : moitié de la production, 1931, 4.955.191 hectos ; 1932, 5.101.273 hectos.

Total : 1931, 60.184.484 hectos ; 1932, 55.192.620 hectos.

Au regard de ces disponibilités, la consommation taxée s'est élevée à 12 millions 493.599 hectos pendant les trois premiers mois (octobre, novembre et décembre 1931) de la campagne 1931-1932 et à 12.260.035 hectos au cours de la

période correspondante de la campagne 1932-1933. Si l'on ajoute à ces quantités les exportations : 220.343 hectos, en octobre, novembre et décembre 1931, 160.036 hectos, en octobre, novembre et décembre 1932, les envois en distillerie, en vinaigrerie, à la fabrication des mistelles, vins de liqueur ou apéritifs à base de vin, soit de 2 à 3 millions d'hectos, on aboutit à une consommation de l'ordre de 15 à 16 millions d'hectos de moûts ou de vins pour des réserves utiles de 55 à 60 millions d'hectos.

En conséquence de ces chiffres, il n'est donc pas établi que l'application du premier paragraphe de l'article 7 puisse gêner la consommation ou le commerce des vins.

Quant à la concentration des moûts de raisin ou des vins, elle ne peut davantage être entravée. Un récoltant qui a fait concentrer une partie de sa récolte, soit dans ses chais, soit par l'intermédiaire d'un façonnier, n'a pas entamé ses possibilités d'envoi. En effet, la concentration ne constitue pas une sortie de la propriété et, après l'opération, l'intéressé demeure libre de sa production suivant l'importance de celle-ci ».

Nos lecteurs se souviennent certainement que lorsque le blocage *prévisionnel* a été proposé pour la première fois à la Commission interministérielle de la viticulture, nous avons affirmé que la loi du 4 juillet 1931 ne l'avait pas prévu. Mais c'était il y a deux ans et depuis, le législateur a très nettement manifesté son intention de modifier la loi dans ce sens. C'est ce qui a été réalisé le 8 juillet 1933, par voie d'amendement ou autrement, peu importe, mais les travaux préparatoires de cette loi ne laissent aucun doute à ce sujet, le texte même de l'article 7 non plus.

Les juristes ne peuvent différer d'opinion sur ce point. Les conséquences d'une interprétation au moins étrange de la loi, qui nierait que l'interdiction de sortir plus des deux tiers ou de la moitié de la récolte n'est pas un *blocage prévisionnel* ou préventif (on se demande alors ce que c'est !) sont plus importantes et plus néfastes pour les propriétaires soumis à cette interdiction, pris en particulier, que le raisonnement qui précède ne le laisse croire. — H. A.

Office de Bibliographie agricole. — Lors du Congrès International d'Agriculture tenu à Prague en 1931, plusieurs délégués ont émis le vœu que des Offices de Bibliographie Agricole soient créés dans chaque pays, afin de faciliter les recherches souvent si complexes que nécessitent les études consacrées à l'agriculture, tant aux points de vue technique, qu'économique ou social.

Les Agriculteurs de France ont tenu à répondre à ce vœu par la création d'un *Office de Bibliographie Agricole*.

Il analyse dans son Bulletin mensuel les livres nouveaux qui, de quelque façon que ce soit, se rattachent par leur sujet aux préoccupations de l'agriculture.

Enfin, l'Office se charge de fournir des copies ou des traductions d'articles signalés par lui.

Pour tous renseignements complémentaires et adhésions de principe, écrire au Secrétariat de l'Office de Bibliographie Agricole, 8, rue d'Athènes, Paris (9e).

Propagande médicale pour le vin.— Le samedi 25 novembre, dans la salle du Kursaal-Cinéma à Béziers, a eu lieu une manifestation de propagande médicale pour le Vin.

Présidée par M. A. Nougaret, l'actif président de l'Association de propagande pour le Vin de Béziers, la réunion avait pour but de fonder définitivement le Comité méridional médical de propagande pour le vin, affilié à la Société des Médecins Amis du Vin de France.

M. Vignon, adjoint au maire de Béziers, a souhaité la bienvenue aux conférenciers au nom de la municipalité.

M. Nougaret a remercié ces derniers d'être venus réhabiliter le vin et indiqué que la prospérité de la viticulture était intimement liée à la prospérité de la France.

Le docteur Lignières, secrétaire général du Comité méridional des Médecins

Amis du vin, expliqua ensuite le but poursuivi : intensifier le mouvement médical en faveur du vin et préparer le Congrès International des Médecins Amis du Vin qui doit se tenir à Béziers en octobre 1934.

M. le docteur Eylaud, secrétaire général et M. le professeur Portmann, président du Comité médical girondin de défense du Vin, prirent la parole sur les sujets suivants : « Le Vin au point de vue médical et social ; Les Etats-Unis et la prohibition américaine ».

M. le professeur Dieulafé, président du nouveau groupement méridional, a dit quelle action utile pouvait exercer le corps médical.

Tous les orateurs obtinrent un très grand succès, de surplus, l'accueil enthousiaste de la population biterroise a été pour eux la meilleure récompense de leur dévouement à la cause viticole.

Le soir, dans un dîner confraternel, présidé par M. le docteur Schaeffer, président du Syndicat des Médecins de Béziers, a été scellée l'union des viticulteurs et des médecins qui désormais doivent travailler ensemble pour réaliser la propagande du bon vin.

Des toasts enthousiastes à la gloire du vin furent prononcés par M. le professeur Giraud, de la Faculté de médecine de Montpellier ; le docteur Ménard de Lamalou, le docteur Vabre et le docteur Vaissade, de Béziers. La note artistique ne manqua pas à cette fête intime, grâce au talent musical du docteur Lignières, l'actif secrétaire général du Comité méridional des médecins amis du Vin.

Fertilité. — Dans leur intéressant ouvrage « Fertilité », les fils de A. Derome, les fabricants d'engrais bien connus dans le Nord, nous disent dès l'abord :

« On ne peut nier qu'il existe actuellement un certain désarroi dans l'esprit « des cultivateurs. Après avoir été un moment aveuglés par le mirage des hauts « rendements obtenus à grand renfort de produits chimiques, ils sentent main- « tenant que leurs terres ont été maltraitées, qu'elles ne sont plus ce qu'elles « étaient. »

Combien lamentablement vraies apparaissent ces lignes à ceux qui, comme moi, sont en contact fréquent avec les terriens, qui sont les dépositaires de leurs plaintes, les confesseurs de leurs doutes !

On a voulu faire de la culture une science mathématique à la portée de quiconque sait calculer, on a voulu réduire l'expérience de siècles d'observations patientes à une simple équation « facile à résoudre », on n'est parvenu qu'à démolir le bon sens, d'aucuns disent la « routine », qui dirigeait les actes du cultivateur et on n'a remplacé ce solide édifice des ans que par une pseudo science qui n'est pas encore parvenue à sortir de l'empirisme le plus dangereux, nous nous en apercevons chaque jour.

Nous avions Pasteur en France et sa théorie microbienne si féconde en résultats dans tous les domaines, nous lui avons préféré Liebig. Nous avions le bon fumier de ferme qui a fait ses preuves, nous avons préféré lui substituer non pas des succédanés organiques, mais des produits chimiques qui, soi-disant, sources de fertilité, n'ont été que la cause *directe* de la situation actuelle, et, ce qui pis est, du doute générateur de découragement, dont parlent les fils de A. Derôme.

Les auteurs, continuant leur introduction, nous disent :

« D'autre part, dans le monde scientifique s'intéressant à l'agriculture, de « nouvelles tendances surgissent qui font porter l'attention des savants sur des « points tout différents de ceux auxquels on s'attachait jusqu'ici. »

C'est avec une réelle satisfaction que nous voyons, en effet, des savants, et non des moindres, faire table rase des théories séduisantes de la soi-disant « science agricole » et revenir humblement à cette routine de nos pères tant décriée.

Dans son petit livre sur les « Engrais magnésiens basiques », le professeur Jean Dumont, directeur de la Station agronomique, professeur de chimie agricole à l'Ecole de Grignon, écrivait, en effet :

« La classification des matières fertilisantes pourrait se simplifier et se ré- « duire aux deux premiers groupes : *engrais normaux* et *engrais basiques*, si la

« culture savait mettre à profit toutes les facultés microbiennes et notamment « celles des colonies fixatrices d'azote. Mais il déplaît aux producteurs ou aux « marchands d'engrais nitriques et ammoniacaux que nous envisagions leurs « produits comme de simples *médicaments*...

« Ils sont si puissants par leur réclame — et la force acquise est tellement « indéracinable — que je désespère d'arriver jamais à faire prévaloir mes idées « sur une simple question de mots... car ces prétendus engrais ne sont pas des « engrais, mais des anti-fertilisants, dirons-nous avec les fils de A. Derôme, « puisque leur emploi abusif ruinerait inévitablement la terre... Or, le mot en- « grais implique un engraissement, une bonification du sol. »

Et, plus loin, il précise : « Et c'est parce que l'azote organique ne vaut que « par son support, que, dans la fabrication industrielle des engrais humiques et « des engrais normaux, les Fils de A. Derôme se sont efforcés de modifier heu- « reusement la nature de ce support qui doit se rapprocher des hydrates de car- « bone solubles, des humates, des peptones ou des pepto-humates, c'est-à-dire « des meilleurs aliments microbiens. »

Du coup, nous voilà mis en présence des engrais complets organiques et de la théorie microbienne : pas de culture possible à la longue, pas de fertilité *durable*, si nous ne ramenons à la terre les éléments animaux que l'industrie lui enlève chaque année, si nous nous obstinons à ne considérer le sol que comme une usine et non plus comme un *organisme vivant* auquel doivent revenir, pour son entretien, tous les éléments dont il est spolié par notre civilisation.

Les déchets de laine des carderies, des filatures et des tissages, les vieux tissus de laine, le sang des abattoirs, les os de la boucherie, des fabriques de boutons et des coutelleries (manches de couteaux), les restes des peausseries et des usines de chaussures, les dépouilles d'animaux morts sur la voie publique, tout ce que l'industrie rejette, tout ce que l'homme abandonne après usage et après usure, doit revenir à la terre, comme aux temps où, l'industrie n'existant pas, l'animal vivait, procréait et mourait sur un même sol.

Est-il plus belle œuvre que cette récupération et cette transformation en vue de remettre à la disposition du *cycle biologique* les nombreux éléments qui lui ont été soustraits ? Des usines puissantes et organisées s'y emploient, et ce n'est pas leur moindre mérite que d'avoir su résister au courant des théories dites scientifiques, qui, pendant plusieurs décades, ont menacé de les faire crouler, sans fort heureusement y parvenir.

Mais j'ai parlé du cycle biologique, superbe réalité et non pas théorie abstraite, qui régit la vie sur notre globe, non seulement la vie végétale, mais aussi la vie animale et humaine ! Je n'insisterai pas aujourd'hui, cela nous conduirait trop loin et la place m'est limitée. J'y reviendrai une prochaine fois, car c'est un sujet bien passionnant. — Dr Armagnac.

Piquettes et vins de sucre. — Circulaire N° 576 du 25 septembre 1933 de l'Administration des Contributions indirectes :

VI. — *Piquettes et vins de sucre*

19. Sous le régime de l'article 6 de la loi du 29 juin 1907, les viticulteurs étaient autorisés à fabriquer des piquettes et des vins de sucre pour leur consommation familiale ou domestique. Il leur était possible d'élaborer 40 hectolitres de piquettes par exploitation vinicole, et la fabrication de ces boissons n'avait pas à être déclarée à l'avance. En matière de vins de sucre, la quantité susceptible d'être fabriquée n'était pas arrêtée forfaitairement ; une limitation indirecte intervenait cependant par la restriction de la faculté d'emploi du sucre. Les quantités de sucre versées sur les marcs ne pouvaient, en effet, excéder 20 kilogrammes par membre de la famille et par domestique attaché à la personne de l'exploitant, ni 20 kilogrammes par 3 hectolitres de vendanges récoltées, ni, au total, 200 kilogrammes pour l'ensemble de l'exploitation.

Le législateur a jugé nécessaire d'édicter des restrictions dans ce domaine, en décidant que seraient seuls autorisés, désormais, à fabriquer des piquettes ou des vins de sucre, les viticulteurs dont l'ensemble des déclarations de récolte

n'accuserait pas, pour l'année en cours, une production supérieure à 100 hectolitres de vin.

20. Désormais, pour apprécier si un viticulteur peut être admis à préparer des piquettes ou des vins de sucre, il faut envisager la récolte de l'année en cours. De là découlerait la nécessité d'attendre la remise, par l'intéressé, de sa déclaration de récolte *totale*, à la mairie et, en principe, tant que les receveurs buralistes n'ont pas reçu l'ampliation de ce document, ils ne pourraient accepter, ni enregistrer une déclaration de fabrication de piquettes ou de vins de sucre.

Cependant, il peut arriver qu'au moment où a lieu la préparation de ces boissons, les travaux de décuvaison ne soient pas terminés. Dans le cas de l'espèce, il sera possible de ne pas exiger la déclaration de récolte préalable ; mais le viticulteur devra attester, dans sa déclaration de fabrication, que sa récolte de l'année en cours ne dépassera pas 100 hectolitres de vin. Si, par la suite, cette indication était reconnue inexacte, procès-verbal pourrait être rapporté pour l'application des peines prévues en matières de piquettes ou de vins de sucre.

D'autre part, la production ne doit pas excéder 100 hectolitres de vin, sans qu'il y ait lieu de rechercher s'il s'agit de vin bénéficiant d'une appellation d'origine ou de vin de consommation courante. Si les viticulteurs possèdent une exploitation unique, on considère, purement et simplement, la déclaration de récolte ; en cas de bail à portion de fruits, les parts du propriétaire et du métayer sont envisagées séparément.

Si les récoltants cultivent plusieurs domaines, on doit tenir compte de l'ensemble de leurs déclarations de récolte, c'est-à-dire de la totalité de leur production. Dans l'hypothèse où un propriétaire est à la tête de plusieurs métairies, les diverses déclarations personnelles qu'il a souscrites sont annulées.

Enfin, la possibilité de préparer des vins de sucre est désormais enlevée aux acheteurs de vendanges. Le premier alinéa de l'article 5 est, en effet, libellé en termes restrictifs et vise seulement les viticulteurs. Les deux alinéas suivants prévoient bien une dérogation au principe posé, mais cette dernière ne s'appliquera seulement aux propriétaires ou aux vignerons, parmi lesquels ne peuvent être compris les acheteurs de vendanges.

Si un récoltant obtenant moins de 100 hectolitres de vins recevait des vendanges d'achat, il pourrait être admis à préparer des piquettes ou des vins de sucre avec les marcs de sa récolte, mais il lui serait interdit de mettre en œuvre les marcs provenant des vendanges achetées. Par contre, le maximum de 100 hectolitres, au delà duquel la production de piquettes ou de vins de sucre n'est plus autorisée, s'entend seulement des vins de récolte. Un viticulteur, qui aurait obtenu 90 hectolitres de vin sur sa propriété et acheté, en vue de la vinification, 30 hectolitres de vendanges fraîches, représentant 20 hectolitres de vin, conserverait la faculté de préparer des piquettes ou des vins de sucre.

21. Cependant, la limitation ainsi édictée apparaissait trop rigoureuse pour certaines régions dans lesquelles la consommation des piquettes ou des vins de sucre est conforme aux usages locaux, loyaux et constants. En vue d'en tempérer la rigueur, le deuxième alinéa de l'article 5 de la loi du 8 juillet 1933 autorise le ministre de l'Agriculture à accorder, par décret, l'autorisation de fabriquer des piquettes dans certains cantons ou certaines communes.

Ce texte appelle deux observations. Puisque le premier alinéa de l'article 5 ouvre le droit de fabriquer des piquettes et des vins de sucre aux viticulteurs qui n'obtiennent pas, sur l'ensemble de leurs exploitations, plus de 100 hectolitres de vin, l'autorisation prévue s'appliquera aux récoltants, dont la production excède 100 hectolitres. D'autre part, si l'on appliquait la lettre du texte, ces derniers producteurs seraient seulement admis à fabriquer des piquettes. Or, les observations présentées au cours des débats devant les Chambres ne laissent aucun doute sur les intentions du législateur ; ce dernier a entendu permettre la fabrication de piquettes et de vins de sucre. L'autorisation vaudra donc pour ces deux catégories de boissons. (*A suivre.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus ; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 600 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 310 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 650 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 7 fr. 50 à 13 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Blancs de blancs, 10 à 12 fr. 75.

MIDI — *Nîmes (4 décembre 1933).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 110 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 125 fr. ; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 10 fr. le degré ; Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Montpellier (5 décembre). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 11°, de 80 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, 100 fr. » à 110 fr. » ; Esprit de vin à 86°, 540 à 550 fr. ; Marc à 86°, 525 à 530 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 515 à 520 fr.

Béziers (5 décembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. : 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (3 décembre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 11 fr. » à 12 fr. le degré.

Perpignan (2 décembre). — Vins de 8°5 à 12°. Pas d'affaires signalées. (Chambre de commerce).

Carcassonne (5 décembre). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 25 le degré.

Narbonne (30 novembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 122 fr. le quintal, orges, 63 fr. à 67 fr.; escourgeons, 64 fr. à 68 fr.; maïs, 80 fr. » à 87 fr. »; seigle, 58 fr. » à 64 fr. »; sarrasin, 77 fr. à 88 fr.; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 42 à 48 fr.; Sterling, 32 à 40 fr.; Rosa, 60 à 70 fr.; nouvelles d'Algérie, de 140 à 280 fr ; du Midi, 180 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 70 fr. à 105 fr.; paille d'avoine, de 70 fr. à 105 fr.; paille de seigle, 70 fr. à 105 fr.; luzerne, 295 fr. à 305 fr.; foin, 230 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 222 fr. 50 à 227 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 12 fr 50. — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr.** ». — **Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr.** — **Chaux, 31 fr.** — **Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne.** — **Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines.** — **Plâtre cru tamisé, 45 fr.** — **Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg.** — **Nicotine à 800 gr., 350 fr.** — **Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs.** — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.**

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Algérie, 180 à 300 fr. — Poires de choix, 250 à 700 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 750. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Raisin du Midi blanc, 300 à 900 fr. — Noix, de 255 à 550 fr. — Figues, 350 à 500 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Marrons, 80 à 135 fr. — Dattes, 350 à 850 fr. — Haricots verts, de 150 à 650 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Carottes, de 100 à 140 fr. — Endives, de 225 à 300 fr. — Salsifis, de 260 à 300 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 400 à 550 fr. — Courgettes, 40 à 50 fr. le cent. — Choux-fleurs, 125 à 325 fr. — Oseille, 80 à 150 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Depuis la rentrée des Chambres, voici le troisième ministère qui s'efforce de rechercher des remèdes à notre déficit budgétaire et aux difficultés de notre trésorerie.

Aucun résultat positif n'a encore été obtenu et nous voici à quelques jours de la nouvelle année sans que le premier article de la prochaine loi de finances ait été voté.

Il y a là un péril certain pour notre monnaie et il suffit de suivre attentivement les fluctuations des changes et les variations de l'encaisse-or de la Banque de France pour se rendre compte de l'inquiétude qui commence à gagner tous ceux qui, jusqu'ici, avaient mis toute leur confiance dans le franc et considéraient notre billet de banque comme le refuge le plus sûr pour toutes les disponibilités menacées par l'inflation.

La Bourse elle-même ne s'y est pas trompée, puisque nous assistons depuis deux mois à un recul marqué de toutes les valeurs à revenu fixe, notamment les rentes ; et qu'au contraire, les valeurs à revenu variable, tant françaises qu'étrangères, commencent à s'élever sur l'échelle de la cote au fur et à mesure que s'amenuise notre crédit extérieur.

A la vérité, personne ne peut dire où nous conduira la coupable inertie de notre Parlement, incapable de faire passer l'intérêt du pays avant ses préoccupations électorales.

En présence de cette incertitude, nous devons prendre sans tarder des précautions indispensables pour nous garantir contre les désordres monétaires qui nous menacent et qui peuvent en quelques jours se transformer en désastreuses réalités.

Comme en 1926, les îlots de sécurité devront être recherchés parmi les valeurs représentant des actifs réels susceptibles de converser aux capitaux investis un pouvoir d'achat identique à celui qu'ils possédaient avant la dévaluation monétaire. Il faudra donc choisir des titres d'excellente qualité ayant convenablement résisté à la crise économique et offrant en même temps l'avantage d'un rendement rémunérateur.

Des valeurs répondant à ces conditions ne courent pas les rues, j'en conviens ; mais il est tout de même possible d'en découvrir un certain nombre lorsque l'on a l'expérience des choses de la Bourse et que l'on dispose de tous les éléments nécessaires à de telles recherches.

Sur le marché anglais et sur le marché français, s'échangent, ce n'est pas douteux, les meilleures valeurs du monde. Nous nous efforcerons de vous les faire connaître au hasard de nos investigations et nous tâcherons, par ce moyen, de diriger vos capitaux vers les seuls havres de sécurité qu'il soit possible d'utiliser à l'heure présente.

Bourse de Londres

Malgré les difficultés monétaires de l'Amérique, les graves problèmes de la politique internationale et la hausse de la livre par rapport aux autres devises, le Stock Exchange conserve tout son sang-froid et accentue même sa fermeté des semaines précédentes.

Les valeurs industrielles sont toujours les plus favorisées et l'on note de nouveaux progrès sur Imperial Chemicals, Unilever, British American Tobacco.

Valeurs de pétrole fermes, de même que les Mines Métalliques et les Caoutchoucs.

Par contre, les mines d'Or ont supporté quelques réalisations consécutives à de nouvelles menaces de grève et au léger recul du prix de l'or.

ANDRÉ PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc.... peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

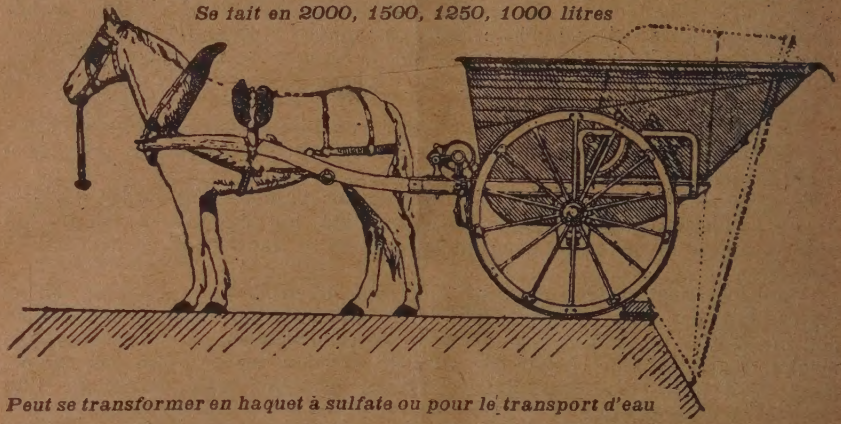
Ateliers de Constructions F. ROBERT

Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

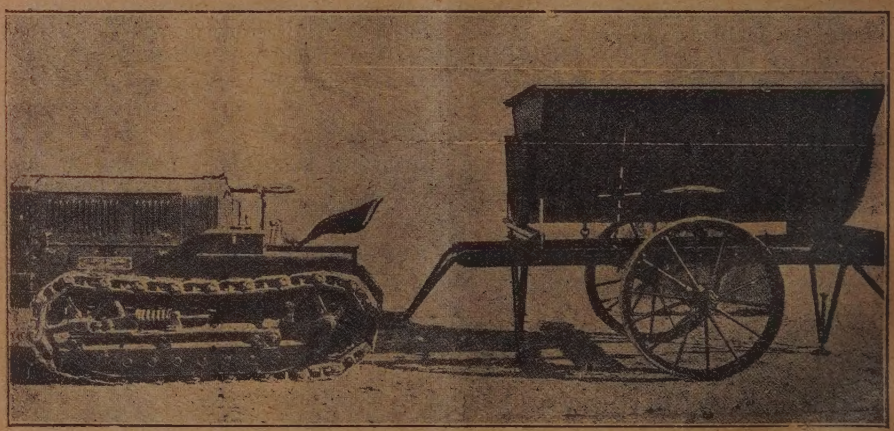
AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Systeme F. Robert brevete S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres



Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau

---



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S.G.D.G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.